



Menus octobre 2024

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
30/09 au 04/10	Chou blanc/carotte bio sauce chili Pates végétariennes Dessert lacté bio	Macédoine de légumes mayonnaise Haut de cuisse de poulet Purée aux brocolis bio Fruit de saison	Taboulé d'automne(semoule bio) Escalope de dinde panée Carottes bio Vichy Laitage <i>bio</i>	Radis beurre Poisson MSC (colin lieu) sauce aneth Quinoa bio nature Fromage a la coupe	Salade de pâte bio vinaigrette Sauté de bœuf bio Courgette bio nappée de béchamel Fruit de saison
07/10 au 11/10	Carottes râpées bio Pates semi complètes locales Bœuf haché bio à la bolognaise Laitage <i>bio</i>	Salade de pois chiches/féta Poisson pané MSC Haricots verts bio Fruit de saison	Dahl de lentilles corail bio Riz de Camargue IGP Fromage a la coupe bio ou local Fruit de saison	Salade verte <i>bio aux croutons</i> Tajine mouton bio courgette/carotte Semoule bio Flan maison	Chou chinois vinaigrette Parmentier: de poisson MSC et Purée de pomme de terre Yaourt
10/10 au 18/10	Cake fromage bio et olive cumin Poisson MSC sauce crevette Butternut rôti Fruit de saison	Cèleri cru <i>bio ciboulette</i> Epinard branche bio sauce béchamel Œuf bio Pâtisserie maison ananas/ anis	Salade de riz bio Emincé de veau aux poivres petits pois bio Dessert lacté	Salade verte <i>bio miel / paprika / noix</i> Poisson meunière MSC Carotte bio /pdt sautée persillée Fromage a la coupe	Betterave crue bio cerfeuil Sauté de porc bio des Iles au curcuma Écrasé de patate douce au beurre <i>bio</i> Fruit de saison
21/10 au 25/10	Poulet(haut de cuisse) Basquaise Riz blanc bio Laitage <i>bio et/ou local</i> Fruit de saison	Salade de pomme de terre emmental Emincé de bœuf Chou fleur bio béchamel Pâtisserie	Potage de citrouille Poisson (colin lieu) sauce aurore Blé bio nature Fruit de saison	Endive au noix Raviolis aux légumes Fromage a la coupe bio ou AOP	Salade verte Saucisse Pomme de terre rissolée Dessert lacté bio
28/10 Au 31/10	Carottes râpées Lasagne végétarienne Dessert lacté bio	Rosette/beurre Dinde a la crème Boulgour bio pilaf Fruit de saison	Salade de pomme de terre/tomate Chipolata Potimarron sauté Laitage	Chou fleur râpé Poisson(colin lieu) sauce citron semoule Fromage a la coupe	



Élaboré sur place



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable MSC



Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France

Cuisine Centrale : 05 34 26 01 84

F : produit brut frais Une entrée ou un dessert supplémentaire est ajouté gracieusement à chaque repas livré